



## Peningkatan Pengetahuan Masyarakat Melalui Sosialisasi Pembuatan Kombucha di Desa Bulak Kabupaten Cirebon

Faizah<sup>1\*</sup>, Ajeng Dyah Kurniawati<sup>2</sup>, Muhammad Tata Awaludin<sup>3</sup>, Lina Fatimah Lishobrina<sup>4</sup>, Muhammad Novianto Bayu Saputro<sup>5</sup>

<sup>1,2,3</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Institut Teknologi Telkom Purwokerto, Indonesia

<sup>4</sup>Program Studi Bisnis Digital, Institut Teknologi Telkom Purwokerto, Indonesia

<sup>5</sup>Program Studi Teknologi Pangan Institut Kesehatan dan Teknologi Jakarta, Indonesia

E-mail:\* [faizah@ittelkom-pwt.ac.id](mailto:faizah@ittelkom-pwt.ac.id)

Doi : <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v5i3.1786>

---

### Info Artikel:

Diterima :

2024-06-04

Diperbaiki :

2024-06-13

Disetujui :

2024-06-13

**Kata Kunci:** desa, ekonomi, kombucha, wirausaha

**Abstrak:** Desa Bulak di Kabupaten Cirebon mayoritas penduduknya adalah petani dan menghadapi tantangan ekonomi, seperti kurangnya kesempatan kerja dan ketergantungan pada sektor pertanian tradisional. Untuk meningkatkan kemandirian ekonomi, diperlukan langkah inovatif yang memanfaatkan sumber daya lokal dan tren konsumen. Diversifikasi ekonomi menjadi penting untuk mengurangi ketimpangan ekonomi. Pembuatan Kombucha Rosella dipilih karena ketersediaan bahan baku lokal dan permintaan akan minuman sehat. Tujuan utama adalah memberdayakan masyarakat melalui pelatihan pembuatan Kombucha, menciptakan peluang wirausaha lokal, dan memperluas pasar produk lokal, sehingga diharapkan meningkatkan pendapatan dan kemandirian ekonomi masyarakat setempat.

**Abstract:** Bulak Village in Cirebon Regency has a majority of its population as farmers and faces economic challenges such as a lack of job opportunities and reliance on the traditional agricultural sector. To improve economic self-sufficiency, innovative steps that utilize local resources and consumer trends are needed. Economic diversification is essential to reduce economic inequality. The production of Rosella Kombucha was chosen due to the availability of local raw materials and the demand for healthy beverages. The main goal is to empower the community through training in Kombucha production, create local entrepreneurial opportunities, and expand the market for

**Keywords:** *economy, entrepreneur, kombucha, village,*

*local products, thereby increasing income and economic self-sufficiency for the local community.*

---

## **Pendahuluan**

Desa Bulak terletak di Kecamatan Arjawinangun, Kabupaten Cirebon, Jawa Barat, merupakan salah satu wilayah di mana mayoritas penduduknya bergantung pada pertanian padi sebagai sumber penghasilan utama. Berdasarkan data Pemerintah Desa Bulak 2023, dari total 2.325 penduduk sekitar 541 orang merupakan petani. Secara geografis, desa ini berada di dataran rendah, sehingga sering mengalami kekeringan selama musim kemarau. Kekeringan mengakibatkan berkurangnya pasokan air untuk irigasi pertanian, bahkan sering kali air tidak tersedia sama sekali. Dampaknya, penduduk desa tidak dapat melakukan penanaman padi selama sekitar 3 hingga 4 bulan pada musim kemarau. Selama periode ini, penduduk desa Bulak mengalami kesulitan dalam mendapatkan penghasilan, karena mereka biasanya bergantung pada hasil panen padi sebelumnya dan menabung untuk kebutuhan di masa depan hingga musim panen berikutnya. Hal ini bisa menyebabkan habisnya tabungan mereka dan mengakibatkan masalah keuangan lebih lanjut. Beberapa petani bahkan terpaksa mengambil pinjaman untuk memenuhi kebutuhan hidup selama musim kemarau. Hal ini dapat menyebabkan penumpukan utang yang berpotensi membebani mereka secara finansial di masa mendatang.

Sedikitnya variasi dalam sektor ekonomi selain pertanian mengakibatkan tingkat pengangguran yang tinggi dan penurunan pendapatan bagi penduduk Desa Bulak. Situasi ini menunjukkan pentingnya diversifikasi ekonomi untuk mengurangi ketergantungan pada sektor pertanian. Salah satu peluang dari sektor lain yaitu industri pengolahan pangan. Dengan melihat tren konsumen yang meningkat terhadap minuman fungsional dan sehat, pengolahan minuman Kombucha dapat menjadi peluang yang menarik. Kombucha adalah minuman fermentasi yang populer karena manfaat kesehatannya yang beragam. Kombucha adalah minuman tradisional yang dihasilkan melalui fermentasi oleh kultur simbiotik SCOBY (*Symbiotic Culture Of Bacteria And Yeast*) (Firdaus *et al.*, 2020).

Mengembangkan industri pembuatan Kombucha berbasis bahan lokal di Desa Bulak memiliki potensi untuk memberikan pendapatan tambahan bagi penduduk desa, meningkatkan nilai tambah bagi produk lokal, serta membantu dalam diversifikasi ekonomi lokal. Selain itu, hal ini juga dapat meningkatkan kesadaran

akan pentingnya kesehatan dan gaya hidup sehat di kalangan masyarakat. Dengan memanfaatkan potensi alam dan kearifan lokal, upaya ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang signifikan terhadap peningkatan kemandirian ekonomi dan kesejahteraan masyarakat Desa Bulak, serta menjadi contoh bagi desa-desa lain dalam menghadapi tantangan ekonomi dan sosial yang serupa.

## Metode

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan tahapan observasi, perencanaan kegiatan, pelaksanaan, dan evaluasi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahap Pelaksanaan PkM

### 1. Observasi

Analisis situasi mitra dilakukan untuk mengidentifikasi dan memahami kondisi aktual serta tantangan yang dihadapi oleh mitra. Pada tahap ini, kegiatan yang dilakukan mencakup pengamatan, wawancara, dan *Focus Group Discussion* (FGD) dengan pihak-pihak terkait seperti Kepala Desa Bulak, kelompok tani, kelompok PKK, dan penduduk sekitar. Hasil dari tahap ini digunakan sebagai dasar untuk menetapkan langkah-langkah khusus dari program yang disesuaikan dengan kebutuhan mitra, termasuk penentuan kebutuhan sumber daya.

### 2. Perencanaan kegiatan

Tahap ini dimulai dengan persiapan pelaksanaan, termasuk penentuan kebutuhan sumber daya untuk menjalankan program, serta koordinasi yang aktif dengan pihak-pihak terkait untuk mengatur waktu dan periode pelaksanaan program. Sumber daya yang diperlukan mencakup tenaga kerja, peralatan, transportasi, dan akomodasi untuk pengusul dan peserta program.

### 3. Pelaksanaan

Implementasi program merupakan tahap utama dari rencana program yang diajukan. Setelah persiapan, langkah selanjutnya adalah melaksanakan program melalui sosialisasi dan pelatihan untuk mengatasi masalah yang dihadapi mitra terkait dengan diversifikasi sektor pertanian dan peningkatan kemandirian

ekonomi di Desa Bulak. Kegiatan ini mencakup sosialisasi dan pembuatan kombucha untuk kelompok PKK dan warga Desa Bulak. Peserta pelatihan terdiri dari anggota PKK dan perwakilan dari warga Desa Bulak. Sosialisasi dan penyampaian materi terkait penyusunan SOP pembuatan produk Kombucha. Dilakukan sosialisasi dan penyampaian materi terkait SOP pembuatan Kombucha dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat terkait proses pengolahan Kombucha sebagai upaya untuk meningkatkan nilai jual produk.

### 3. Evaluasi program

Evaluasi program dilakukan dengan cara membagikan form survei kepada peserta sebelum dan sesudah kegiatan sosialisasi. Tolak ukur untuk peningkatan pengetahuan peserta berupa ketepatan dalam menjawab soal *pre test* dan *post test* berisi tentang pembuatan kombucha.

## Hasil dan Pembahasan

Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan pada tanggal 10 Mei 2024 bertempat di halaman masjid An-Nurrahman Desa Bulak. Acara ini dihadiri sebanyak 35 peserta yang merupakan ibu-ibu PKK Desa Bulak. Pemilihan Ibu-ibu PKK dikarenakan Ibu-ibu PKK merupakan kelompok penggerak dalam upaya peningkatan kesejahteraan keluarga. Tim PKK adalah mitra kerja pemerintah dan organisasi kemasyarakatan yang berfungsi sebagai fasilitator, perencana, pelaksana, pengendali dan penggerak pada masing-masing bidang demi terlaksananya Sepuluh Program PKK (Yunitasari, 2019). Peserta sosialisasi pembuatan kombucha dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Peserta Sosialisasi Pembuatan Kombucha

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan pengenalan, kemudian pembagian kuesioner untuk *pre test*. Tujuan dari diberikan nya *pre test* ini adalah untuk mengukur pengetahuan awal ibu – ibu PKK di Desa Bulak terhadap minuman kombucha. Selanjutnya, dilakukan pemberian materi pengenalan kombucha dan proses pembuatan kombucha berbahan dasar pangan lokal. Peserta diperkenalkan dengan alat-alat dan bahan-bahan lokal yang dapat digunakan pada pembuatan kombucha. Beberapa komoditas lokal yang dapat digunakan untuk pembuatan kombucha diantaranya teh, bunga telang, bunga rosella, dan rambut jagung (Bortolomedi *et al.* 2022; Majid *et al.* 2023; Permatasari *et al.* 2021; Zhiwen *et al.* 2021). Selain itu warga juga diberikan pengetahuan terkait manfaat kombucha sebagai salah satu alternatif pangan fungsional yang dapat bermanfaat bagi kesehatan. Beberapa manfaat kombucha bagi kesehatan antara lain mencegah penyakit jantung, meningkatkan daya tahan tubuh, sumber probiotik, serta menjaga keseimbangan mikroflora pada usus (Selvaraj & Gurumurthy 2023).

Tim pengabdian menjelaskan dan mendemonstrasikan proses pembuatan kombucha kepada peserta. Demonstrasi pembuatan kombucha dilakukan dengan pemutaran video pembuatan kombucha yang sudah dibuat oleh tim. Setelah itu peserta diberikan kesempatan untuk diskusi bersama tim terkait pembuatan kombucha. Setelah kegiatan sosialisasi selesai kemudian dilakukan *post test* untuk mengetahui pemahaman peserta terhadap materi yang sudah disampaikan. Pada akhir sesi peserta diberikan sampel kombucha dan kultur SCOBY agar peserta dapat melakukan pembuatan kombucha di rumah masing-masing. Kegiatan sosialisasi dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Sosialisasi Pembuatan Kombucha

Hasil kuesioner *pre test* dan *pos test* pada Ibu – Ibu PKK Desa Bulak dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil kuesioner *pre test* dan *post test* pada Ibu – ibu PKK Desa Bulak

No.	Butir Pertanyaan	Tingkat Pengetahuan Masyarakat	
		Sebelum	Sesudah
1	Apakah anda mengetahui Teknik pengolahan kombucha?	11,43%	100%
2	Apakah anda mengetahui perbedaan dari kombucha dengan minuman fermentasi lain?	8,57%	100%
3	Apakah pengolahan kombucha dapat menghasilkan suatu yang bernilai ekonomis?	14,28%	100%

Berdasarkan hasil kuesioner yang diberikan, terjadi peningkatan pengetahuan peserta terhadap proses pengolahan kombucha sebesar 88,57%; perbedaan kombucha terhadap minuman fermentasi lain sebesar 91,43%; serta 85,72% terhadap pengolahan kombucha mampu meningkatkan nilai ekonomis. Keberhasilan peserta menjawab ketiga pertanyaan di atas menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan ini berjalan dengan sangat baik dan sesuai sasaran. Kegiatan penyuluhan ini sangat efektif mengenalkan kombucha kepada masyarakat. Penguasaan terhadap pengetahuan dasar tentang teknologi pembuatan, karakteristik produk kombucha, dan nilai ekonomisnya diharapkan mampu menjadi landasan berwirausaha masyarakat Desa Bulak Kabupaten Cirebon.

## Kesimpulan

Hasil Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dalam bentuk Sosialisasi memiliki dampak yang positif terhadap peningkatan pengetahuan dan pemahaman dalam pembuatan minuman kombucha berbahan pangan lokal. Pengetahuan tersebut diharapkan dapat menjadi landasan ide oleh masyarakat Desa Bulak Kabupaten Cirebon untuk berwirausaha pada bidang pangan fungsional yang memanfaatkan bahan lokal.

## Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada LPPM Institut Teknologi Telkom Purwokerto yang telah memberikan pendanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini melalui Program Penerimaan Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat Tahun 2024. Terima kasih juga kepada Pemerintah Desa dan Kelompok PKK Desa Bulak Kabupaten Cirebon yang telah menjadi mitra kami.

## Referensi

- Bortolomedi BM, Paglarini CZ, Brod FCA. 2022. Bioactive compounds in kombucha: A review of substrate effect and fermentation conditions. *Food Chem* 385.
- Firdaus S, Anissa IC, Isnaini L, dan Aminah S. 2020. "Review" Teh Kombucha Sebagai Minuman Fungsional dengan Berbagai Bahan Dasar Teh. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*. 3: 715 – 730.
- Majid AA, Suroto DA, Utami T, Rahayu ES. 2023. Probiotic potential of kombucha drink from butterfly pea (*Clitoria ternatea* L.) flower with the addition of *Lactiplantibacillus plantarum* subsp. *plantarum* Dad-13. *Biocat and Agri Biotechnol* 51.
- Permatasari HK, Nurkolis F, Augusta PS, Mayulu N, Kuswari M, Taslim NA, Wewengkang DS, Batubara SC, Gunawan WB. 2021. Kombucha tea from seagrapes (*Caulerpa racemosa*) potential as a functional anti-ageing food: in vitro and in vivo study. *Heliyon* 7(9).
- Selvaraj S, Gurumurthy K. 2023. An overview of probiotic health booster-kombucha tea. *Chinese Herbal Medicines* 15(1):27-32.
- Yunitasari, V. 2019. Peran Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Dalam meningkatkan Pemberdayaan Perempuan di Desa Cepiring Kecamatan Cepiring Kabupaten Kendal. Skripsi. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Zhiwen W, Yijiao S, Xianhua M, Kai L, Fahu Y. 2021. Production and characterization of a novel beverage from maize silk through fermentation with kombucha consortium. *IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci* 792(1):012053.